



Kulinarische Festtage
23/24

Sa. 23. Dezember 2023
von 07:00 - 13:00 Uhr geöffnet

Sa. 30. Dezember 2023
von 07:00 Uhr - 12:30 Uhr geöffnet

JURENDE 
GENUSS · GRILL · CATERING

Bitte bis zum
Dienstag,
20. Dezember
vorbestellen

Zeit für Ihre Lieben. Für alles andere gibt es unser

WEIHNACHTSMENÜ

Als Hauptspeise empfehlen wir ...

Entzäler Gourmetlende mit Rahmbratensauce
Klassische geschmortes Wildragout aus heimischen Wäldern
Gefüllte Kalbsbrust
Burgunderbraten vom Rind in kräftiger Burgundersauce

Als Beilage empfehlen wir ...

Handgeschabte Eierspätzle/Hausgemachtes Kartoffelgratin
Feines Apfelrotkraut

Die süße Verführung danach ...

Bratapfel mit Bourbon Vanillesauce
Zwetschen/Birnen-Grumble mit Bourbon Vanillesauce

*Damit auch Sie als Gastgeber
Weihnachten bequem genießen können...
Zaubern wir Ihr Festtagsmenü!*

Gemeinsam genießen:

1. Backofen vorheizen
2. Hauptgang fertigbacken

Portion 12,90 €

Portion 15,90 €

Portion 12,50 €

Portion 13,90 €

Portion 3,30 €

Portion 2,80 €

Portion 4,80 €

Portion 3,80 €

„Gans to go“ Paket (zum Warmmachen)

1 Gänsekeule / Rotkraut /
Semmelknödel / dunkle Bratensauce

pro P.
27,50 €

Jahreswechsel ganz stilvoll erleben!

WEIHNACHTSZAUBER & SILVESTERKNALLER

*Für einen guten Start
in den Heilig Abend e3 Silvestertag*
Liebevoll gestaltete Frühstücksplatte
mit feinen Schinken-, Salami- und Käsespezialitäten

Unsere Silvesterempfehlung

Für's Fondue empfehlen wir:
Zartes Hähnchen-, Schweine-, Rind-, und
Kalbsfleisch in Würfeln (Fondue Bourguignonne)

Für's Raclette empfehlen wir:

- * Schweizer Raclettekäse
- * Schwäbischer Raclettekäse
- * Luzerner Rahmkäse
- * Franz. Raclettekäse

Geschenk-Gutscheine
für Ihren Wunschbetrag
und für unsere Erlebnis-Seminare



Unsere Silvesterangebote

- * **Würtschen Parade zum Jahreswechsel:**
Mini Weißwürste, Mini Saitenwürstchen
Mini-Käsebeiser, Mini-Reinbeißer.
- * **Gulaschsuppe**
mit Kartoffeln, Karottenwürfel fix und fertig im Darm
- * **Aromatische Currywurstpfanne**
fix und fertig im Darm
- * **Dürrmenzer Landschinken vorgegart oder**
- * **Schinken im Brotteig für den Backofen**

Hausgemachte Fleischkäsevariationen:

- Feiner Fleischkäse
- Helmut's Fleischkäse
- Pizza Fleischkäse
- Röstzwiebfleischkäse
- in verschiedenen Formen zum Selberbacken

Dazu empfehlen wir unsere beliebten Beilagen:

- Kartoffelgratin
- Duett von Kartoffel und Süßkartoffel
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Amerikanischer Coleslaw salad
- Couscous-Gemüse-Salat
- Italienischer Rucola Nudelsalat

zur Abholung
am Samstag, den
30.12.2023



Zum Heißmachen



Zum Erwärmen

Für Ihr besonderes Fest – unsere allerbesten

WEIHNACHTSSPEZIALITÄTEN

Unsere Feinschmecker High-Lights

- * Dry-Aged Beef am Stück oder in Scheiben
Ein Genuss, den man sich auf der Zunge zergehen lassen kann

Feines vom Kalb

- * Kalbsrouladen mit feinsten Pfifferling-Kräuter-Füllung
- * Zarter Kalbsrücken der Klassiker
- * Osso Bucco (Kalbshaxenscheiben)

Unser beliebtes Qualivo Rindfleisch

- * Rinderhüftsteak
- * Roastbraten, butterzart
- * Rinderfilet, das Beste zu Weihnachten
- * Tafelspitz der Extraklasse, zum Sieden
- * Tournedo-Steak, Rinderhüfte umhüllt mit Rauchfleisch
- * Rinderrouladen, fertig gefüllt

Für die Lammliebhaber unter uns

- * Feinste Lammlachse natur oder gewürzt
- * Lammhüfte leicht gewürzt und frischem Rosmarin

Spezialitäten vom Schwein

- * Dürrenzger Schlemmerlende mit feinsten Zwiebel-Kräuter-Füllung
- * Feinster Schinkenkrustenbraten mit Schwarte
- * Schlemmerfilet im Blätterteig



Bitte beachten:

Wir machen Betriebsferien
vom 31.12.2023 bis
einschließlich 08.01.2024.
Ab den 09. Januar
sind wir wieder für Sie da.

Empfehlungen aus der

WURST- UND FLEISCHTHEKE

*Aus unserer Wursttheke
empfehlen wir:*

- * Wildschweinpastete mit Preiselbeeren
- * Rehleberpastete mit Waldpilzen
- * Apfel-Calvados-Pastete
- * Ente gefüllt mit Brotwürfeln, Kräutern, Kalbsbrät, Schinken
- * Gegrarte Flugentenbrust

Bitte bis zum
Dienstag,
19. Dezember
vorbestellen



*Für die Geflügel- und Wildliebhaber
frisch gegrillt aus Ihrer OUT-DOOR-KÜCHE*

- * Gänse - Puten - Enten - Flugentenbrust natur oder mit Broccoli-Pinienkern-Füllung
- * Gänsekeule
- * Wildschweinkeule
- * Hirschkalbskeule
- * Rehkeule mit Knochen
- * Wildschweingulasch
- * Hirschgulasch
- * Rehbraten aus der Keule

Wie zu Großmutter's Zeiten:

- * Rauchfrische Saitenwürstchen
- * Kesselfrische Kalbsbratwürste
- * Gekochtes Ripple

Dezember-Knaller

Jurende's Dürrmenzer Schinkenwurst im Ring
Vom 1. Dez. – 30. Dez. 2023

